

A la “CAZA” de la Tuber Melanosporum

El pasado 6 de Marzo de 2.010,una pequeña representación de Lucullus tenía prevista una excursión a esa maravillosa zona que separa la comunidad Valenciana de la de Aragón. El Objetivo... la recolección CAZA de la Trufa Negra. ¿Porque le llamamos CAZA?, pues muy sencillo, porque tienes que ir a patearte todo el campo, a buscar, con la ayuda de tu perro fiel, a tu presa esquivia.

Pues con esa intención salimos unos cuantos valientes el sábado a eso de las 8:00 desde Valencia con rumbo a la zona trufera de Sarrion, Rubielos de Mora y alrededores ...Al pasar el Ragudo, maravilla para la vista, todo el paisaje nevado, que bonitoooooooooooooo y un frio del carajo.

La sorpresa fue que con el frio y la nieve los perros no pueden trabajar, cachis...van incómodos por la nieve y el frio no permite que la trufa despliegue ese aroma que nos vuelve locos a humanos y perros, menos mal que íbamos bien acompañados con Manuel de Los Leones y con la gente de Inotruf y nos buscaron rápidamente un plan alternativo, visita privada a los viveros.

Así que cambiamos la ruta y nos fuimos a Sarrion donde la gente de Inotruf tiene las instalaciones. Allí se dedican a investigar sobre la forma de inocular el micro rizoma de la trufa en las raíces de varios tipos de arboles, encinas, robles y cascajos y desarrollar los plantones para las futuras plantaciones de truferas, porque amigos, esto de la trufa silvestre, está muy pero que muy difícil. En la actualidad la mayor parte de la que consumimos proviene de truferas, y para que os hagáis una idea, solo esta empresa vende más de 100.000 plantones al año. El objetivo es que a partir del 5º año puedas tener una pequeña producción, hasta alcanzar unos XX Kg. por raíz en el periodo de maduración máxima a los 15 años, cuando la plantación esta al máximo nivel, sobre todo teniendo en cuenta que el precio medio de este manjar ha rondado los 700€/Kg durante todo el año, con puntas de 1.000€/Kg como la semana pasada, mala suerte hay que tener para ir a por trufas y que coincida con el periodo más caro de la temporada... 😊)

Una vez finalizada la visita y después de comprar unas cuantas trufitas entre todos (que aroma hacia en la casa donde la compramos, acertamos cual era solo pasando por la puerta), nos trasladamos a Rubielos al Hotel Los leones...un lugar acogedor en el que nos atendieron maravillosamente haciéndonos sentir como si estuviésemos entre amigos. Lugar confortable donde los haya, con 11 pequeñas habitaciones supera covedoras y unas zonas comunes con sus sofás y sala de juegos y tv, que acaparamos al instante. Es una alegría dejar la calle bajo cero y entrar en el hotelito con suelo radiante en todas las estancias a tomarse un vinito antes de la comida.

Vamos al tajo, Manolo y su gente nos preparo un menú rollo “Os vais a jartar de Trufa”, consistente en 5 platos, en los que intento transmitirnos todas las variantes de aroma, textura y sabor que podemos conseguir con ella.

Para abrir boca, tomamos 2 tostaditas supercrujientes, una con un pate de cebolla y trufa y otro con trufa finamente laminada con un chorrito de aceite y sal maldon, maravilla donde poder apreciar todas sus sutilezas en estado puro. Plato sencillo pero prueba inequívoca de si el producto es de la máxima calidad y de si la trufa va a ser capaz de atraparte, porque aquí no hay dudas, o te gusta o no.

Una vez despertados los sentidos, principalmente el olfato, empezó el menú con diversas preparaciones de la trufa: laminada, rallada, infusionada, macerada en brandy, oculta en un huevo poche, etc... incluidas en los siguientes platos.

Empezamos con una ligera crema de boletus, trufa y virutas de jamón de Teruel, para seguir con borraja, verdura típica del lugar, acompañada de una crema suave de ajo a la trufa con huevo a baja temperatura, con trufa en su interior.

COMENTARIOS RECIENTES

dule on Restaurante ARROP Gandia
bonvivant on Restaurante D.O.M.
alberto on Restaurante ARROP Gandia
astrid on Restaurante D.O.M.
fabio on Escapada a Bocairent

ENTRADAS RECIENTES

A la “CAZA” de la Tuber Melanosporum
Crónica: Encuentro Gastronómico Restaurante La Ereta y Mario Sandoval.
Curso de concina en Montesa
Próximo Curso de Postres 27-11-2009
Escapada a Bocairent

CATEGORÍAS

- ▶ Eventos realizados
- ▶ gastronomía
- ▶ Lucullus estuvo allí
- ▶ proveedores recomendados
- ▶ Próximos eventos
- ▶ recetas
- ▶ restaurantes
- ▶ Uncategorized

ARCHIVOS

Abril 2010
Marzo 2010
Noviembre 2009
Octubre 2009
Septiembre 2009
Julio 2009
Junio 2009
Enero 2009
Diciembre 2008
Noviembre 2008
Octubre 2008
Agosto 2008
Junio 2008
Febrero 2008


El bacalao al horno con costra de trufa sobre patatas panadera y pimientos del piquillo estaba espectacular, sobretodo el buen punto de sal y cocción del bicho.


Después de este plato, un clásico de la zona, solomillo tiernísimo con setas confitadas y...a ver si lo adivináis...trufa, como no, cocinado perfectamente, sobre todo para los que nos gusta en su punto.


De postre, flan de trufa sobre crema de toffe y nata infundada con un ligero toque de trufa.


Para regar el menú, Manolo nos ofreció un vino de la zona, Enate, que aguanto bien el tipo, de una serie especial que le han hecho a los leones.

Continuara...y añadiré las fotos, Sorry

 Escrito por dule

 Fecha: 17 Abril 2010

 Categorías: Eventos realizados

 Comentarios (2)

Crónica: Encuentro Gastronómico Restaurante La Ereta y Mario Sandoval.

¿Dónde?: Restaurante La Ereta (Alicante).

¿Cuándo?: 10 de marzo de 2.010.

¿Quién?: Cocineros de primer nivel, bloggers, gastrónomos, periodistas, sibaritas y algún bonvivant de medio pelo(léase lucullus).

¿Cómo?: Cenando, y cenando muy bien, después unos gintonics alrededor de una mesa.

¿Por qué?: Porque Nacho Vázquez nos convocó, y nos apetecía. Porque conseguimos cuadrar las fechas. Porque sin estas pequeñas cosas la vida se nos va y no nos damos cuenta....

Tras esta introducción periodística, vamos a contaros con todo lujo de detalles como disfrutamos (Dule y Juan) para que podáis recelar amargamente, y si nos tenéis un poquito de aprecio os hagáis una pequeña idea de cómo disfrutamos el día de autos (esos serán los menos...).

Gracias a Facebook (si somos unos frikies, ¿pero quien de los que nos leéis no lo sabe ya?) Nacho Vázquez nos convocó al evento en cuestión. ¿Que quién es Nacho? Nacho es asesor en La Ereta, además de blogger gastronómico y un fiero en el mundillo, un gastropirado.... Además es amigo nuestro, aunque sea en Facebook.

Allí llegamos y nos encontramos a un grupo de gente del mundillo a los que conocíamos a través de blogs, facebook, twitter y demás, a destacar:

Dani Frías, cocinero anfitrión del Restaurante La Ereta, que nos hizo disfrutar de sus platos y compañía.

Gastronomía y Cia. Uno de los mejores blogs divulgativos de este país, con muchísimos seguidores y un montón de recetas divertidísimas.

Jorge Guitian. Creador de el ‘Diario del Gourmet de Provincias y del Perro Gastrónomo’, referente dentro de la blogosfera gastronómica y uno de los que sigo desde hace más tiempo. Muy grande.

Mario Sandoval, cocinero del RestauranteCoque (una estrellita michelín), un tipo genial tanto en su cocina como en su compañía. Prometemos visita a Coque en breve.

Antonio Llorens, colaborador del diario Información y creador del blog Gastronomía Alicantina.

Quique Dacosta, ¿qué os podemos contar que no sepáis ya de él?. Cocinero y propietario de Quique Dacosta Restaurant (antiguamente ‘El Poblet’), dos estrellas Michelin, y aspirante a una tercera estrella que conseguirá sin duda en poco tiempo (según Adriá, tanto él como Mugaritz deberían tenerla ya).

Oscar Marcos, Jefe de cocina de Kataria Gastronómica y compañero de Jesús Almagro en el Bocusse d’Or, que nos acompañó en la mesa.

Y después de saludar a conocidos y no conocidos, de poner cara a amigos virtuales y admirar el genial entorno de la Ereta, tomamos posesión de la mesa y comenzó el disfrute. Vamos a contaros lo que más nos gustó y destacamos de la cena. Si teneis interés en una explicación más profesional del tema, os dejamos las excelentes crónicas de Gastronomía y Cia y Jorge Guitian. Por cierto, para las fotos acordamos con

Gastronomía y Cia que utilizaríamos las suyas, ya que su aparato era más grande que el nuestro.

Bombón de foie con candi de ron y crujiente de lino natural.



Plato de Mario Sandoval, muy buen efecto visual. Para mi gusto ya son demasiados los platos basados en foie tipo bombon/turrón..., en este caso el candi de ron le aportaba una novedad interesante.

El tartar de gamba roja, perlas de soja y lima y cabeza



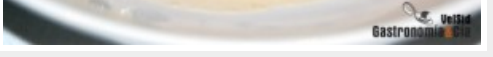
Para los amantes de la gamba roja del mediterráneo (entre los que me cuento), gran plato. Acertado el toque de las perlititas de soja.



Tubito aparte con el jugo de las cabezas, muy limpio, sin ensuciarte las manos. Pero no es lo mismo, chupando directamente las cabezas encuentro matices que aquí me faltan. Antes del verano le dedicaremos un especial a la gamba roja del mediterráneo, incluida su pesca.

El canelón de pimiento, bonito y turrón.





Atrevido plato. El turrón no lo acabamos de ver en combinación con el pimiento y el bonito.

Soparet Alicantí.



Reinterpretación de un clásico alicantino (huevos fritos, sardina de bota, ñoras....). En la versión de Dani nos encontramos con un huevo a baja temperatura, cremita de patata... plato muy redondo.

Bacalao Bollitori con guisado de pencas.



Otra vuelta de tuerca a un plato tradicional, esta vez sobre bacalao. Excelente pieza y excelente punto de cocción. Ah!!, y como me gustan las pencas.

Arroz amb ceba, bonito y cresta de gallo.



Como no, un arrozito. Muy bueno de punto y de sabor, el taco de bonito perfecto en cocción.

Se trata de otra reinterpretación de un arroz tradicional en las comarcas de montaña Alicantina de la época de cuaresma. Se solía acompañar de bacalao, Dani nos lo sirvió con bonito.

La cresta de gallo, un manjar, suerte que todavía no sea muy apreciada.

Lechón lacado con su carne jugosa y su piel crujiente.

Tachán.....





Si tenemos un cocinero invitado, y nos prepara uno de sus más conocidos platos, pues olé. Una delicia, una cocción tradicional con un producto tradicional con un resultado tradicionalmente delicioso. Plas plas plas.

Que pasará cuando lo prepare en su horno de leña de más de 90 años????? no me lo pierdo.

Mojito



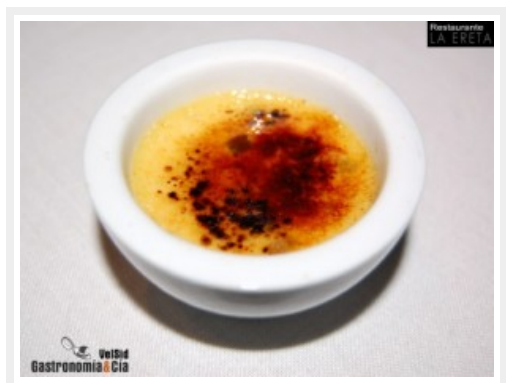
El mojito no me acabó de convencer, aunque mis compañeros de mesa lo encontraron mucho mejor.

Tarta de limón



Interesante la textura de la crema de limón y su aroma.

Creme Brulee de setas.



La creme brulee de setas me pareció muy buena, la sutileza de la crema se vió potenciada levemente por las setas. para mi el mejor postre.

Brownie de Oreo, Chocolate y helado de Fisherman's



El brownie muy conseguido y el complemento del helado de fisherman's divertido.

Después de cenar tertulia, Gin Tonics y un ambiente genial.

En cuanto al vino no tenemos mucho que aportar, toda la cena se maridó con una selección de Bodegas Gandía (Utiel). Como sabeis no somos grandes amantes de los vinos de nuestro entorno cercano, por lo que habríamos optado por un maridaje con vinos de otras D.O.'s.

Desde Lucullus agradecemos a todo el equipo de La Ereta el trato y la excelente cena y al resto de comensales por el rato que nos hicieron pasar. Un abrazo extra para Nacho.

Hasta pronto,

Lucullus.

Escrito por bonvivant
Fecha: 21 Marzo 2010
Categorías: Lucullus estuvo allí, restaurantes
Comentarios (6)

Curso de concina en Montesa

Lunes 28 de Noviembre 16:00

Gracias a la invitación de Montesa Hostelería pudimos asistir a un curso de cocina impartido por Josep Quintana, Chef y propietario del Restaurante Torrijos (una estrella Michelin).

Allí nos presentamos Dule, Pascual y servidor; para los que no conozcáis Montesa, es de uno de los mayores distribuidores al por mayor de productos para el servicio de mesa y cocina de la Comunidad Valenciana, (pienso que es el nº 1, pero no tengo confirmación). En sus instalaciones de la N-III, disponen de un aula de formación con todo lo que se puede necesitar para impartir cursos, demos de producto y cualquier 'sarao' de los que nos gustan.

Josep y su ayudante, nos brindaron un curso ameno, interesante y muy didáctico donde prepararon 3 de los platos que actualmente tienen en carta. Vamos a intentar hacer un breve resumen de lo vivido para que podáis compartir con nosotros parte del disfrute.

» **Langosta Mediterránea con Suquet de Fideuá y Verduras Asadas.**





Fideua Bogavante (J Quintana)

A falta de langosta, un buen bogavante.

La preparación de esta fideuá me hace volver a pensar en las filigranas innecesarias que se suelen hacer a la hora de preparar un fumet para una fideuá o arroz, simplicidad y pureza en el trato de los alimentos, 'el concepto'.

El tan manido pimentón de la vera, noooooo, no queremos ocultar el sabor del bogavante, pimentón dulce y suave.

Se utilizan a partes iguales fideos normales, y verdura cortada en juliana fina para conseguir 'falsos fideos', Josep no necesita gelatinizarlo cambiarlos de textura y hacer falso spaguetti.... Simplemente se corta la verdura en juliana, teniendo en cuenta que el tamaño debe ser el doble ya que al sofreír reduce, y tenemos los fideos.

Ojo, desde Lucullus no estamos en contra de la texturización y utilización de gelatinas, gomas, y todo el catálogo de sustancias disponibles, simplemente cuando no hace falta, no hace falta y punto.

El truco: Josep separó el coral de la cabeza del bogavante y únicamente lo infundió con el caldo el último minuto de cocción para aportar todo la esencia del coral sin degradarla por una cocción larga. Luego lo retiró. Genial.

Pues eso, el plato muy logrado, equilibrio y pureza en el material. Lo intentaremos replicar.

» **Alcachofas con almejas de carril en salsa de vino blanco y trompetillas.**



Alcachofas con Almejas (J Quintana)

Otro plato donde lo que se consigue es presentar el alimento con el mínimo de manipulación y degradación.

Las Alcachofas, cocidas en su justa medida y luego salteadas.

Las almejas escaldadas, casi crudas, perfectas en su calidad y tamaño.

El fumet, elaborado con pescado fresco del día que el suegro se encarga todos los miércoles de traerle a Josep directamente de la lonja. Todo un lujo que el Sr. Oscar Torrijos vaya a la lonja y nos selecciones los mejores ejemplares para que tengamos fumet para la semana. ¿Cuánto vale eso? ¿Quién se lo puede permitir?, sólo él.

La salsa de vino blanco, a partir del fumet y luego nata. No soy un gran amante de las salsas a base de nata, pero reconozco que en este plato jugaba su papel perfectamente.

» **Bacalao con canelón de cecina y hongos a la sal y levadura.**



Bacalao con canelón de cecina y Hongos (J Quintana)

Olé!

Hongos a la sal!!!, pues sí, cogió unos boletus, los enterró en sal y a temperatura ambiente en 15 minutos teníamos unos hongos en su punto exacto de cocción, con la sal necesaria en su interior y con una textura fantástica. Esto lo tenemos que hacer en casa, vamos, tan tarde como hoy

A partir de ahí los preparó junto a un canelón de cecina con rúcula (simplicidad, y pureza, ese es 'el concepto')

El bacalao al horno 2 minutitos a 180º en el Rational (quien no tenga rational pues como siempre, a jugar con el horno de casa).

La salsa otra vez con fumet y nata, esta vez con la gracia de la levadura.

El montaje del plato muy muy chulo.

Lo mejor del curso fue el ratito que estuvimos con Josep a la salida donde se fraguó la próxima colaboración entre Lucullus y Torrijos, sí amigos nuestro próximo curso de cocina/evento será muy pronto y en un Restaurante de una estrella Michelin.

Lucullus sube de nivel, y este invierno será calentito.



Escrito por bonvivant



Fecha: 28 Noviembre 2009



Categorías: Lucullus estuvo allí, proveedores recomendados



Comentarios (2)

Próximo Curso de Postres 27-11-2009

Hola a todos,

Como todos sabreis, el año pasado acudimos a un curso de postres, con gran predominio de turrones por cierto, que nos dejó con la boca abierta (debe estar el post por aquí abajo...) Total, que hemos conseguido liar a Carlos para organizar otro este año

y aprender cosas nuevas. Toda la información esta en su pagina web y hay que apuntarse siguiendo las instrucciones que da en la misma.

<http://lodecarlosvalencia.blogspot.com/2009/10/curso-de-postres.html>

Como adelanto contaros que el local donde se va a realizar es espectacular. Se trata de un nuevo espacio en Valencia especialmente diseñado para la realización de eventos gastronómicos, con lo último en tecnología de De Dietrich.

En principio el curso está preparado para un máximo de 35 personas, pero si tenemos en cuenta que del núcleo duro de Lucullus ya estamos 5 apuntados, más los que salgan de aquí y los que tiene Carlos ya comprometidos, pronto vamos a acabar con las plazas disponibles. De hecho estamos ya planteando poder repetirlo al viernes siguiente por la gran acogida que está teniendo.

Resumiendo, Curso de Postres en Valencia el Viernes día 27 de Noviembre de 2009, desde las 16:00 hasta que acabemos o en su defecto, nos echen del local. Precio 50 € y forma de reserva en la misma web de Carlos, indicada más arriba.

Os esperamos,

Dule



Escrito por dule



Fecha: 4 Noviembre 2009



Categorías: Lucullus estuvo allí, Próximos eventos



Comentarios (0)

Escapada a Bocairent

Bueno, bueno...una vez acabado el otoño, no hay mejor forma de ir aclimatándose al invierno que montar una escapadita de finde. Y eso precisamente fue lo que hicimos el otro día y si además es al Hotel Ferrero en Bocairent, hay alguien que pueda decir que no???

Para los que no lo conozcan, solo dire que no podeis dejar de ir. Sólo 12 habitaciones, todas Suites por supuesto y con una decoración impresionante y distinta en cada una de ellas. Lo que más nos gusta a nosotros son los jacuzzis exteriores para los días de invierno, cuando en la terraza hacen -2ºC y estás dentro del agua calentita mirando a la Sierra Mariola mientras te tomas un buen Champagne, sin palabras...

Como acompañamiento, una biblioteca chulísima, spa, gym con la última tecnología de Kinesis, padel, tenis(of course), carpa preciosa para celebraciones y un gran etc...El trato es inmejorable, ya lo era con la antigua dirección y ahora aun más si cabe. La joya, un pequeño restaurante gastronómico muy a tener en cuenta dirigido magistralmente por Paco Morales y Rut Cotroneo, del que os hablaremos en otro post ya el por si solo se lo merece, menuda cena por dios!!

Antes de eso hay un lugar al que nunca faltamos cuando estamos por la zona y que se ha convertido ya en un ritual, la visita a Casa el Tío David, en Alfara.

David, David, David...como describir a tan particular personaje, no hay otro igual. Es como su "Pericana", o te gusta o lo odias, eso si, no deja indiferente a nadie. Al llegar habla, luego sigue hablando y durante la comida, habla, habla y habla, para despedirse después de 4 o 5 horas, adivinais como...hablando más aun, jajajajaja. Eso que algunos consideran como un gran defecto nosotros entendemos que no es más que el fiel reflejo de lo que ama y disfruta de su trabajo, intentando transmitir a sus amigos/clientes todo su saber. Así que hay que darle la oportunidad, por lo menos una vez. Nosotros se la hemos dado ya más de 5 o 6...

David marida como nadie sus platos con el vino más adecuado, ya que conoce de primerísima mano cada materia prima que usa, participando con su mujer en la creación de cada uno de sus platos. No esperes grandes creaciones culinarias como las de Paco en Ferrero, aquí se viene a potra cosa, a disfrutar de una comida tradicional y autóctona, revisada según los criterios de este matrimonio. Después del festival, como suele llamarlo él si te has dejado aconsejar, vienen unos quesitos, unos 15 más o menos si el día es malo y de ahí al infinito...

Nuestro festival particular consistió en lo siguiente...para empezar como no puede ser de otra forma, Pericana, una especie de picadillo de tomate y pimiento seco con el mejor aceite de oliva que puedes encontrar en la zona, acompañado de un blanco de Nueva Zelanda. Continuamos con el clásico foie a la plancha, carpaccio de Atun, cremita de calabaza con las primeras setas salvajes de la zona y una paletilla de cordero que se deshacía en la boca. Con esto nos giramos un blanco alemán que nos sorprendió a todos, aguantando sin problemas al corderito. Con los quesos la cosa cambió radicalmente, 15 quesos de todos los tipos, con varios vinos, aunque a las chicas el que más les gustó fue el que David llamo Amoroso, una mezcla de PX con Oloroso que

encantaba a las señoritas inglesas de hace unos años...y a las nuestras de ahora.

Y para acabar, los gintos de rigor, con fever ya que no le gusta la Qtonic, con la ginebra que le pidas, pues las tiene todaaaaaaaaaaaaas. Total, que salimos de allí a las 20:30, con el cuerpo calentito y para preparar el festival de la cena en Ferrero no se nos ocurrió otra cosa que meternos en el Spa del hotel a relajarnos con...otro gyn.

En el proximo contaremos la cenita con Paco Morales y Rut. Todo un espectaculo, como tambien lo fue el día siguiente con las 2 horitas que pasamos con ellos en su cocina, viendo el plato que preparaba para una demo en Sevilla y enseñandonos sus huertos y hablando de lo que mas nos gusta, la gastronomía...

Un Saludo a todos,

Berta



Escrito por Berta



Fecha: 3 Noviembre 2009



Categorías: Lucullus estuvo allí, restaurantes



Comentarios (3)

A parada das Bestas

www.aparadadasbestas.com

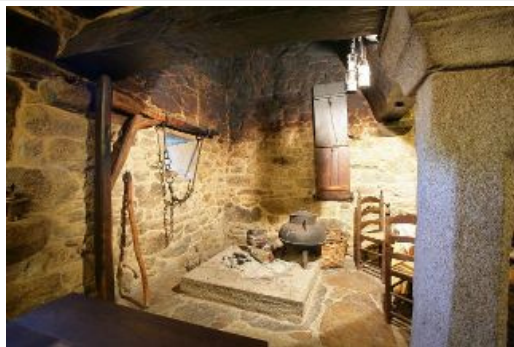
La última semana de septiembre, tuve que estar 2 días en el interior de Lugo por trabajo.

Intento compaginar los viajes laborales con alguna otra actividad que los haga más llevaderos, y entre todas las posibilidades de esparcimiento, acabo siempre decantándome por las actividades gastronómicas (comer, comeeeeer, es lo mejor para poder crecer).

Busque asesoramiento especializado (Jorge Guitian, Gourmet de Provincias) y me recomendó acercarme a 'A Parada das Bestas', una casa rural localizada en Pidre, una aldea de Palas de Rei. Como que también tenía que dormir por la zona, decidí alojarme allí.

La casa, según definen sus propietarios (Suso y María), es una antigua casa de labranza del S.XVIII, claro exponente de la arquitectura rural gallega. Formada por un conjunto de 3 edificios principales (casa grande, pajar, y "tendal de forno") y 2 anexos (hórreo y granero) además de una "eira de mallar" de las escasas que quedan en Galicia.

La casa en sí es una chulada, habrá que volver con tiempo libre para disfrutar del entorno. Lo que más me gustó es la 'Lareira', el Lar de la Casa, en perfecto estado de conservación y con muestras de uso evidente:



La cocina de Maria me pareció muy lograda, sobre todo en el contexto en el que se desarrolla. Normalmente sólo dan comidas al público en fin de semana, están en una pequeña aldea, su equipamiento lo han ido confeccionando durante los 12 años que llevan abiertos.

Está preparada para los platos de cocina de autor ya considerados 'convencionales', Ronner, horno de convección, vacío.... Aunque con las limitaciones básicas de presupuesto (no olvidemos que estamos en una casa Rural y no en el Bulli) y otras limitaciones técnicas, por ejemplo la limitación de potencia eléctrica les impide mejorar el horno de convección a un tipo Rational, no disponen de internet ni datáfono...

Dentro del contexto en que se encuentra, sus fortalezas son: producto y atrevimiento.

Desayuno:

Un desayuno básico, sin alardes, productos naturales de la comarca de Ulloa:

Fruta, zumo, queso de Concha, mermelada de moras casera, y tostadas de pan de Modesto. (el pan gallego es una de mis debilidades), yogurt ecológico del terreno.



Cena:

Lamentablemente fue una cena de trabajo, con otros 3 comensales que no compartían la pasión por la cocina, lo que me impidió freirlos a preguntas. Pero hice lo que pude.

Primero (de otro comensal).

Tosta con pate casero, queso de Ulloa, algo más y caramelo:



El contraste del caramelo con el hígado aportaba la mayor gracia al plato.

La foto no es buena, y la presentación no es sorprendente, pero la tosta estaba realmente buena.

Mi primero: Pulpo a Brasa:





Muy bien, la textura perfecta, el interior del pulpo jugoso y la piel crocante. Supongo que para los gallegos no es algo sorprendente, pero para los de 'fora' si.

Segundo: Bonito.

El último bonito de temporada, una gozada poder disfrutar de bonito fresco de Burela.

Como podeis ver en la foto, sobre un lecho de tomatitos confitados (geniales), bien cocinado a la plancha, casi crujiente por fuera, crudo por dentro.



Postre:

Mi postre gallego favorito: Queso con membrillo casero.

La relación calidad precio correcta, no es barato pero el producto y la preparación son de nivel. Sin vino 36 €/persona.

Carta de vino:

No es su gran fortaleza, tiene 4 referencias por DO: Rioja, Ribera, Ribeira Sacra, y no recuerdo si alguna más.




Por cierto, fué el sitio escogido para el rodaje del capítulo Gallego de la serie de viajes gastronómicos por España que protagoniza Gwyneth Patrol (Spain on the road again):

Gwyneth en A Parada das Bestas

Volveré.



Escrito por bonvivant

 Fecha: 4 Octubre 2009
 Categorías: Uncategorized
 Comentarios (4)

Próximo evento... Taller de Sushi en Sushihome

Estamos preparando un nuevo y genial evento para todos. Os tendremos informados

Aquí un pequeño avance...

“Sushihome te acerca a esta cocina milenaria, repleta de sabores, texturas, colores,..., cada día más en auge, por tratarse de una de las cocinas más sanas y equilibradas.





Apúntate al taller de sushi y sorprende a tus invitados preparando tú mism@ una deliciosa comida japonesa.

A partir de las 10:00 y hasta mediodía os explicaremos cómo cocer y preparar el arroz sushi, las setas shiitake y la sopa de miso, así como elaboraremos nigiris, makis y futomakis.

El taller es práctico y el sushi que preparéis os lo podréis llevar a casa, así como un dossier complementario a nuestras explicaciones y material para vuestras creaciones sushi en casa (makisu, palillos, setas shiitake, etc.).

Las plazas son limitadas (11 personas).”

Lucullus

 Escrito por dule
 Fecha: 5 Septiembre 2009
 Categorías: Próximos eventos
 Comentarios (8)

Restaurante ARROP Gandia

Con ese aire lúdico festivo que precede a la temporada vacacional (en breve nos vamos una semanita a Cerdeña) teníamos el pasado lunes 20 el día tontorrón y, sin mucho insistir, Dule y yo le propusimos a Juan ir a Arrop. Uno de esos restaurantes de los que has oído hablar mucho, y mas ahora con el anuncio de su próxima apertura en Valencia, pero que, no se si por tenerlo relativamente cerca, nunca habíamos ido. Por cierto, Juan llevo un poco tarde y tuvimos que tomar una aperitivo: Coca Light, La bota de Manzanilla y unas verduritas encurtidas.



Sin más rodeos comentamos los aspectos generales más interesantes del día. El Ambiente:agradable, aunque en eso también influye la compañía. Los camareros, aunque no muy duchos en palabras, se esforzaron por explicarnos los platos y atender nuestras necesidades. En cuanto a la Bodega nos esperábamos más, se queda corta para un restaurante de esta categoría. Fuimos a lo seguro con un Miquel Gelabert que sabíamos no iba a defraudar y llegamos por fin a lo que habíamos ido: La Comida, con lo que la cosa mejora...y mucho

Empezamos con unos aperitivos a cual más bueno: Cremoso de Torta de la Serena con consomé de gallina gelée, Pastisset de foie con crema de boniato y reducción de mistela y la clásica Croqueta de cocido.



A continuación pasamos a un Cappuccino de tomate con queso de Almedijar. En este caso sólo diré que dada la contundencia del queso hubiera sido más apropiado presentarlo en una proporción más pequeña pero por lo demás no hay pegas (esa es la opinión de Berta, para Juan y para mí estaba perfecto).



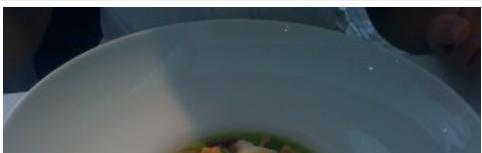
Es a partir de aquí cuando hay una pequeña diferencia. Yo como buena chica me pedí el menú cardiosaludable con la particularidad que todos los platos incluían nueces y era mucho más corto. Los chicos, sin embargo, se pidieron el menú más largo, cuanto más mejor no sea que se queden con hambre mis niños...

Así que mientras yo continué con una refrescante menestra de verduras de temporada con moluscos y jugo de clóchinas y guisantes, a Juan y a Dule aún les quedaba un rato bueno

- Con el nº1, tataki de atún con cremoso de judías verdes e infusión de pimienta y azafrán. (Bien!, bravo!, esto se anima)



- Con el nº2, la menestra de verduras que me pusieron antes a mí. (Que hay que rebajar)





- Con el nº3, huevo frito con emulsión de tocino a la brasa. (De nuevo sube la temperatura)



- Con el nº4, pescadilla con consomé de sus cabezas al jerez. (Hay que rebajar otra vez)



- Y con el nº5, presa ibérica con berenjena frita y asada. (Estamos llegando al nirvana).



Aun con un poquito de hambre seguimos con una cuajada de limón con miel romero y piñones, algo ligerito que no se diga, y mientras yo me planto aquí, mis niños siguen con café con leche quemada, mantequilla y nueces de macadamia, simplemente espectacular.





Pero hemos dicho ¿acabar?, noooooo, el gula de Dule que vio pasar un huevo Kinder relleno para otra mesa, no pudo reprimirse y también lo pidió (con la complicidad de Juan), ¡¡No me lo puedo creer!! y además despues de probarlo, no era para tanto, aunque la pinta era estupenda.



Dos vinos generosos para acompañar estos postres, de no se donde cuyo nombre mi memoria no puede reproducir y dos Gintonicos de Martin Miller´s (no la westbourne) sin Fever Tree, no les quedaba, que fallooooo

Para concluir algo importante, relación precio-calidad: Muy Bueno.

Y hasta aquí un día más de dura investigación, todo por el bien de los miembros de al asociación, que no queremos que se confundan y vayan a acabar en un garito de mala muerte, del que salgan con un puñal clavado en la espalda y con esa sensación de “m´han timao”. En esta ocasión damos fe de que no será así.

Saludos y hasta la próxima.



Escrito por Berta



Fecha: 24 Julio 2009



Categorías: restaurantes



Comentarios (3)

Restaurante D.O.M.

Con motivo de las vacaciones de verano, el pasado 20 de agosto de 2.008, tuve la ocasión de visitar el restaurante D.O.M. en Sao Paulo.

www.domrestaurante.com.br

El restaurante D.O.M. está reconocido como el mejor restaurante de Sudamérica y el nº 38 del mundo según en el año 2.007 según la revista ‘Restaurant Magazine’.

Su dueño y cocinero Alex Atala creó este restaurante en el año 1.999 donde realiza una cocina creativa, muy vanguardista y al nivel de muchos restaurantes ‘estrellados’ de nuestra zona.

Sin duda lo más interesante es ver como introduce alimentos, esencias, sabores y olores totalmente nuevos para nosotros gracias a la gran variedad de productos que Alex encuentra en Brasil. Divertidísimo.

Tal y como le prometimos a Alex, aquí va nuestro post...

Para empezar:

Pan, entrantes y cocktail:

0.1: Sweet Martini:





Sweet Martini

No estuvo mal, pero sin ninguna duda prefiero el dry.

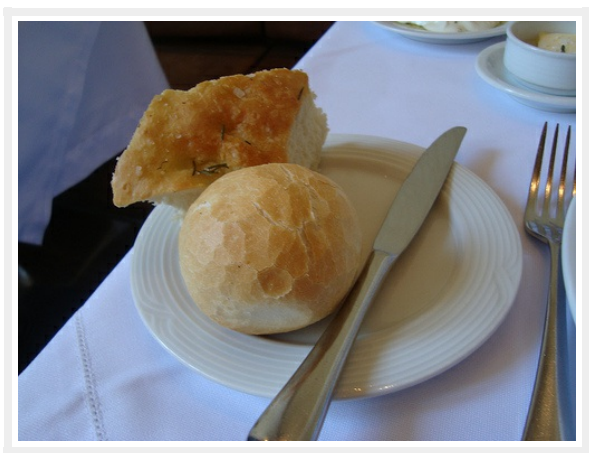
0.2: Entradas:

Paté de atún, cuajada, pimientos y ajos asados.



Correcto, nada espectacular pero bien.

0.3 Pan.



El pan de aceite con oregano muy bien, el pan blanco no.

Para acompañar a los entrantes sirvieron un espumante brasileiro, me pareció demasiado ácido, con poco equilibrio y escasa burbuja.

» Salada de Abobrinha Caipira com Lagostin e Vinagrete de Pimenta de Cheiro (Capsicum odoriferum).

Empieza el espectáculo.

Como podéis comprobar del nombre poco se deduce, entre el brasileiro y que la mayoría de los productos no son comunes en Europa....

Así se presenta el plato:



Y así queda una vez desmontado:



Lo que veis al medio es una langosta pequeña, así que mi traducción sería algo así como 'ensalada de langostita con calabacín y flores brasileiras'. Una gozada.

» Ostra Empanada com Tapioca Marinada.

El plato se presenta así:



Y una vez desmontado se descubre la ostra:



Picante y ácido al final.

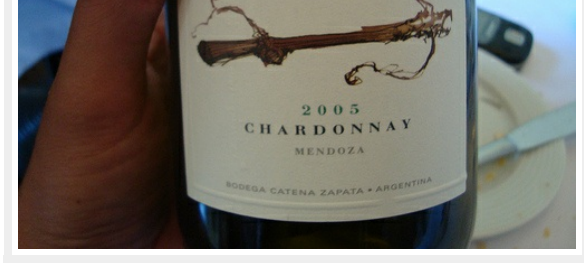
El empanado es muy suave, casi una tempura, la ostra se revela muy cremosa.

La tapioca marinada es muy agradable, este efecto ya lo probamos en 'El Rodat' con Sergio Torres. En aquella ocasión Sergio nos comentó que lo había importado de Brasil.

Vino 1:

En este momento me dejé aconsejar por el sumiller, y me sirvió una copa de Catena Alta Chardonnay 2.005.





1. Risoto líquido de Coco, Azeite de Menta, Dende (Elalis guineensis) e Nori



La gracia del plato está en la espuma hecha con el Risoto y con el sifón.

Está genial la combinación con el alga, al mezclar la soja se apodera un poco del plato.

» Foie Gras com Crocante de Arroz Selvagem, Avela, Sorbet de Cambuci (Myrtaceae) e Consome de Bonito (Auxis thazard)



Este plato no lo acabé de entender, no me hago a la idea de mezclar el foie dentro de un consomé de bonito. Al final de la comida Alex me explico que está inspirado en un plato de Aduritz en el que se busca precisamente eso, poner el bonito en una situación extraña.

Aun así sigo sin entenderlo.

El crujiente de arroz con el sorbete estaba muy bien, pero al intentar coger algo se caía y se disolvía en el consome.

El foie estaba demasiado hecho, no 100% desvenado. Alex me contó que en Brasil no se encuentra foie de la misma calidad que en Europa.

» Fetucine de Palmito Pupunha (Bactris gasipaes) com Atum, Lulas e Tomates Frescos.





Este plato fue uno de los mejores, aunque faltaba algo de cohesión entre los tres componentes.

Los fetucine de Plamito son eso: solo Palmito cortado y templado, increíble sensación.

El atun estaba muy bien hecho, y las ortigas con pelito muy divertidas.

Vino 2:

2º consejo del sumiller, copa de Santa Rita Casa Real (Cavernet Sauvignon)



Extra Ball: Flor de Jambú



El sumiller me ofrecio esta florecita que primero dormia toda la lengua y luego preparaba la boca para sentir los sabores que venian. Impresionante i!!!!

Continuará...



Escrito por bonvivant



Fecha: 6 Julio 2009



Categorías: Lucullus estuvo allí, gastronomía, restaurantes



Comentarios (5)

Seguimos con Valencia Cuina Oberta

Ahora que ya ha finalizado la semana organizada por Valencia Cuina Oberta, nos comentan desde la organizacion que ha sido un exito rotundo. Tanto es asi que tienen decidido repetirlo por lo menos una vez al año, si no son 2... De hecho fue casi imposible conseguir mesa, para comer sobretodo , en los top de la lista a partir del miercoles, que es cuando la mayoría de la gente se percató de la oferta.

Desde la asociacion hemos acudido a varios de ellos y a comidas y cenas. Los elegidos fueron: Alto de Colon, Taberna Alcazar, Seu Xerea, Riff, Vinatea, Mar de Bamboo y L'Anco. Si me dejó alguno lo comentais.

La sensación general ha sido buena, tal y como ha contado ya Juan, con la excepción de

ese restaurante que creyendose alguien importante, preparo un menu gracioso y sin ningun tipo de intencion, como si le hubieran obligado a incorporarse a esta gran idea y hubiese trabajado sin ganas. Ya sabeis todos cual es... y si cononceis alguno mas, este es el sitio para decirlo.

Nos han quedado en el tintero restaurantes como Alejandro, La Sucursal, Ocho y Medio y alguno mas del estilo. Veremos si a la proxima estan y aprovechamos.

El viernes para comer fuimos a Vinatea. Llegamos los primeros a eso de las 2, ya que teniamos poco tiempo para comer y a las 15;30 teniamos que irnos. El maitre nos trato fenomenaaaaa! (Jose va por ti)

Para empezar un finito, con el que nos trajeron el aperitivo de la casa y a partir de ahi el menu previsto, con unos panes calentitos de varios sabores, con su aceiteito correspondiente.

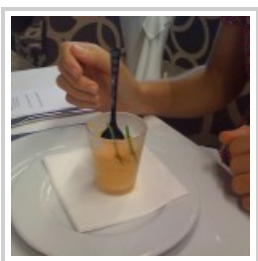
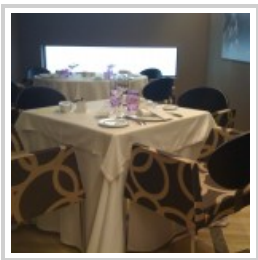
Sin entrar en detalles de cada plato la comida estuvo muy bien, tanto la caballa como la gamba estaban en su punto y la sorpresa nos la dio el arrozito, que nos sirvieron en una paellita de dos, nada de una grande y mal hecha para todos los que acudiamos con el menu. Muy bueno el arroz, si señor. Y me dio para repetir, jejeje

Los postres tambien muy buenos, destacando sobretodo el sorbete. Como bola extra, ya que le estuvimos comiendo la cabeza al maitre un rato y se hizo amiguito nuestro, nos saco un turron de foie para probarlo, nada que ver con el del amigo Joan Roca pero bueno, la intencion era lo importante.

Como conclusion, descubrimos un sitio que no conociamos y al que seguramente volveremos algun domingo tonto a comer.

Por cierto, como curiosidad que sepais que de las aproximadamente 15 o 20 mesas que llenaban el local, solo nosotros y otra tomamos vino, el resto cervezitas y agua...

Os dejo las fotitos.



Escrito por dule



Fecha: 23 Junio 2009



Categorías: Lucullus estuvo allí



Comentarios (0)

